

Vin Santo

del Chianti Classico

Denominazione di Origine Controllata

Vin Santo
prodotto
con uve appassite
vendemmiate nel
1995
e invecchiato
in piccoli
caratelli

Imbottigliato
all'origine da
Paolo Cianferoni
nell'Az. Agr. Caparsa
Radda in Chianti
Siena
Italia



50 Cl Italia 16% vol.



Vino prodotto da Trebbiano, Malvasia e Canaiolo da uve appassite su colonne e stuoie da Settembre a Dicembre e invecchiato in caratelli per tre anni e affinato in damigiana per un anno. Un prodotto estremamente naturale e tradizionale. Dalla produzione 1994 è D.O.C.. Il vino non è filtrato, l'eventuale deposito contribuisce all'evoluzione in bottiglia. Questo vin santo non ha limiti di tempo per essere consumato.

Wine made with Trebbiano and Malvasia and Canaiolo grapes dried on columns and mats from September to December and successively pressed and fermented/matured in "caratelli", small barrels, for 3 years and 1 year in demi-johns. An extremely natural-culture product. To drink with biscuits (Cantuccini di Prato) or cakes.



Vin Santo del Chianti Classico di Caparsa:
60% Malvasia Bianca + 35% Trebbiano + 5%
Canaiolo

Maturazione:
3 anni in caratelli e 1 anno in damigiana. Il resto del
tempo in bottiglia.

Fermentazione:
Spontanea, per circa 3 anni.

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – www.caparsa.it - tel 0577 738174 – fax 0577738651
Azienda Agricola Biologica, controllata da CCPB, Bologna.

Direttore e Responsabile vendite: Paolo Cianferoni; *Enologo:* Paolo Cianferoni e Cristiano Castagno; *Agronomo:* Monica Coletta e Paolo Cianferoni; *Estensione Ha:* 66,60,00; *Estensione vigneti Ha:* 11.33.29; *Superficie Iscritta a Chianti Classico:* 9.79.00; *Altitudine vigneti:* m 450; *Forma di allevamento:* Archetto Toscano, Cordone speronato; *Produzione:* HI 500; *Imbottigliato:* HI 100; *Capacità cantina HI:* 3.300 (Inox 363, cemento 2.680; botti legno 90; barriques 167); *Capacità stoccaggio:* 40.000 bottiglie; *Permanenza media in bottiglia (mesi):* 24-48; *Vini Chianti Classico:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccia a Matteo, Riserva Doccia a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (da tavola), Bianco di Caparsino (da tavola); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; *Altri prodotti:* Olio, Grappa di Chianti Classico.